

Daging rajungan (*Portunus pelagicus*) pasteurisasi dalam kaleng – Bagian 2: Persyaratan bahan baku



© BSN 2010

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

| | |
|------------------------------|----|
| Daftar isi..... | i |
| Prakata | ii |
| 1 Ruang lingkup..... | 1 |
| 2 Istilah dan definisi | 1 |
| 3 Jenis | 1 |
| 4 Bentuk | 1 |
| 5 Asal..... | 1 |
| 6 Mutu..... | 1 |
| 7 Penyimpanan..... | 1 |



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas daging rajungan pasteurisasi dalam kaleng yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-6929.2-2002, *Daging rajungan (Portunus pelagicus) dalam kaleng secara pasteurisasi – Bagian 2: Persyaratan bahan baku* yang disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 14 Nopember 2007 di Bogor, dihadiri oleh anggota Panitia Teknis.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1) Undang-Undang Republik Indonesia No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
- 2) Undang-Undang Republik Indonesia No.31 tahun 2004 tentang Perikanan.
- 3) Undang-Undang Republik Indonesia No.8 tahun 2007 tentang Perlindungan Konsumen.
- 4) Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 5) Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 Tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
- 6) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 7) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.
- 8) Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 23 Juni 2008 sampai dengan 23 Agustus 2008 dengan hasil akhir RASNI.

Daging rajungan (*Portunus pelagicus*) pasteurisasi dalam kaleng – Bagian 2: Persyaratan bahan baku

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan persyaratan bahan baku daging rajungan pasteurisasi dalam kaleng.

2 Istilah dan definisi

2.1

bahan baku daging rajungan pasteurisasi dalam kaleng

rajungan dengan mutu yang baik

3 Jenis

Bahan baku yang digunakan adalah rajungan (*Portunus pelagicus*).

4 Bentuk

Rajungan hidup, utuh segar, utuh rebus atau berupa daging dalam kondisi dingin atau beku.

5 Asal

Bahan baku dari perairan yang tidak tercemar.

6 Mutu

6.1 Bahan baku bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan.

6.2 Secara organoleptik dan atau sensori bahan baku mempunyai karakteristik kesegaran sekurang-kurangnya sebagai berikut:

Bentuk daging:

- Kenampakan : bersih dan cemerlang.
- Bau : segar spesifik jenis.
- Tekstur : padat, kompak.

Bentuk utuh:

- Kenampakan : Utuh, bersih, cemerlang, antar ruas kokoh dan kuat.
- Bau : segar spesifik jenis.

7 Penyimpanan

Bahan baku segar segera direbus dan disimpan dalam suhu *chilling*, untuk bahan baku daging beku disimpan dalam gudang beku (*cold storage*) dengan suhu pusat bahan baku maksimal -18 °C. secara saniter dan higienis.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id